



Профессия «Пекарь-кондитер»

Филимонов Ренат, 6 лет,
МБДОУ «Детский сад № 34 «Красная шапочка»
Валентина Григорьевна Филимонова, бабушка

Междуреченск, 2022г

Из источников литературы мы узнали, что:

Профессия	Что делает?	Инструменты (вещи-помощники)	Материалы (продукты)	Результат труда
<p>Пекарь - работник хлебопекарного производства, специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий.</p> 	<p>Занимается замесом теста по рецепту, рассчитывает точное количество ингредиентов, правильно их смешивает, формирует изделия, раскладывает заготовки по формам, контролирует процесс выпекания и оформляет готовое изделие.</p> <p>Пекарь может участвовать в разработке рецептур и внешнего вида новых изделий.</p>	<p>Скалка, миски для замешивания теста, миксер, кисть, нож, различные формы, весы, сито, противень, стол, венчик, печь, лопатка, совок, рукавицы, перчатки.</p>	<p>Мука, дрожжи, вода или молоко, сахар, сахар – пудра, яйца, различные начинки (изюм, орехи, семечки и др.), красители, растительное масло или сливочное,</p>	<p>Хлеб, булочки, батоны, калачи, ватрушки и плетенки, пиццу и другие разновидности хлеба.</p>

Вывод:

Из литературы, интернет-источников Ренат понял, что пекарь занимается выпечкой хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Хлеб это самое необходимое для людей. Не было бы пекаря, не было бы и хлеба, не было бы и жизни.

Пекарь должен обладать физической выносливостью и такими качествами как:

- аккуратность,
- опрятность,
- старательность,
- предусмотрительность,
- наблюдательность,
- иметь ловкость рук,
- хороший глазомер,
- обонятельную и вкусовую память,
- творчество и способность к импровизации.

Ренат очень любит помогать мне во время приготовления пищи, выпечки. Особенно ему нравится работать с тестом. Мы решили приготовить –
пиццу.

Процесс изготовления пиццы «Мама Миа»

Готовый продукт	
Трудовые действия	
Инструменты	
Продукты	
Задумка	

Вооружившись всеми необходимыми продуктами можно приступать к готовке теста



Ингредиенты для пышного теста

- Мука пшеничная - 300 г
- Масло оливковое - 2 ст. ложки
- Сухие дрожжи - 1 пачка – 11г.
- Вода или молоко – 225мл.
- Соль (щепотка) – 1/2ч.л.
- Сахар – 2 ст.л.
- Яйцо – 1шт.

Готовим тесто



Просеяли муку



Добавили
разрыхлитель теста



Смешали муку с
разрыхлителем теста

Готовим тесто



Взбили яйцо с солью и сахаром в пышную массу.



Добавили в пышную массу (взбитое яйцо с сахаром и солью) в муку.



Добавляем в готовую массу растительное масло .

Готовим тесто



**Во взбитую массу
добавили воды**



**Лопаткой собрали тесто
в шар**



**Накрыли крышкой тесто и
оставили на 15-20 мин. на
столе**

Пока теста подходит, готовим начинку для пиццы с беконом и ветчиной

Ингредиенты:

- 3 ст.л. томатного соуса
- 600г. сыра
- 100г. бекона
- 100г. ветчины
- 6-7 помидоров черри
- Зелень



Приступаем к нарезки начинки для пиццы



Разрезали помидоры черри на четыре части



Нарезали бекон на полоски



Ветчину порезали на мелкие кубики

Приступаем к нарезки начинки для пиццы



Натерли на крупной терке кусочек сыра



Нарезали мелко зелень

Переходим к формированию пиццы



Выложили тесто на разделочную доску



Разделили ножом тесто на 2 порции



Тщательно раскатали тесто скалкой



Выложили тесто на противень



Прокололи тесто вилкой, чтобы тесто поднималось равномерно во время выпечки



Включили жарочный шкаф, чтобы он нагрелся



**Обмазали лепешку
томатным соусом**



**Разложили бекон по
всей поверхности
лепешки**



**Затем разложили кубики
ветчины**



**Добавили помидоры
черри**



**Посыпали сверху
тертым сыром**



Посыпали зеленью



Отправили пиццу в жарочный шкаф на 15-20 мин. при t 180



Достали готовую пиццу



Разрезали пиццу на кусочки



**Наша пицца
«Мама Міа» готова!
Приятного апетита!**

Вывод:

Изучив профессию пекаря, овладев необходимыми навыками и умениями данной профессии Ренат самостоятельно и с большим желанием, как настоящий пекарь, от начала до конца выполнял весь процесс приготовления пиццы.

Теперь подарком от Рената для мамы к 8 марта будет пицца собственного приготовления «Мама Mia», что в переводе означает «Моя мама»

Городской конкурс по технологическим картам «МастерОК»



Надеюсь, вам было интересно!

Спасибо за внимание

**Филимонов Ренат, 6 лет,
МБДОУ «Детский сад № 34 «Красная
шапочка»
Валентина Григорьевна Филимонова,
бабушка**

Междуреченск, 2022г